居家必用事類全集

居家必用事類全集庚集目錄

生肺　酥油肺

琉璃肺　水晶膾

魚膾　鱠醋

肝肚生　聚八仙

倏炒鱔　曹家生紅

水晶冷淘膾

肉灌腸紅絲品

松黄肉絲　韭酪肉絲

灌肺　湯肺

灌腸

肉下飯品

千里肉　乾醎豉

法煮羊頭　法煮羊肺

牛肉瓜虀　骨炙

紅爊腊　川炒雞

爊鵝鴨　鵪雀兒魚醬

一了百當　馬駒兒

盤兎　罯兒一

油肉豉茄

回回食品

設克兒疋剌　捲煎餅

餻糜　酸湯

禿禿麻失　八耳搭

哈耳尾　古剌赤

海螺廝　即你疋牙

哈里撒　河西肺

女直食品

廝剌葵菜冷羹　　蒸羊眉突
塔不剌鴨子　　野雞撒孫
柿糕　　高麗栗糕
濕麪食品
水滑麪　　索麪
經帶麪　　托掌麪
紅絲麪　　翠縷麪
米心棊子　　山藥撥魚
山藥麪　　山芋餺飥

玲瓏擬魚　玲瓏餺飥

勻麪　餛飩皮

乾麪食品

平坐大饅頭　打拌餡

猪肉餡　熟細餡

羊肚餡　薄饅頭水晶角兒包子等皮

魚包子　鵝兜子

雜餡兜子　蟹黃兜子

荷蓮兜子　水晶[illegible]饠

從食品

白熟餅子　山藥胡餅

燒餅　肉油餅

酥蜜餅　七寶捲煎餅

金銀捲煎餅　駝峰角兒

烙麪角兒　螽酪燋油

圓燋油　餛饠角兒

素食

玉葉羹　膳生

斷乳羹　　假灌肺

素灌肺　　炒鱔乳虀淘

山藥飥䬦　　酸餡

七寳餡　　菜餡

灌漿饅頭包子餛飩角兒糝孛撒

澄沙糖餡　　豆辣餡

甘露餅　　素油餅

兩熟魚　　酥煿鹿脯

醎豉　　帶汁醎豉

煎酥乳酪品

造諸粉品

藕粉　　蓮子粉　芡粉

菱粉

庖厨雜用

天厨大料物　調和省力物料

造麥黄　造麩黄

染作類

染小紅　染棗褐

染椒褐　染明茶褐

香譜

閨閣事宜

居家必用事類全集

庚集

飲食類

燒肉品

筵上燒肉事件

羊膊煮熟燒　羊肋生燒

麞鹿膊煮半熟燒　黃牛肉煮熟燒

野雞腳兒生燒　鵓鴿去肚生燒

水札兒生燒　苦腸蹄子

火燎肝　　腰子

膂肉已上生燒　　羊耳舌

黃鼠沙鼠　　搭剌不花

膍膣脾並生燒　　羊胕肪半熟燒

野鴨川鴈熟燒　　督打皮生燒

全身羊爐燒

右件除爐燒羊外皆用簽子插於炭火上蘸油塩醬細料物酒醋調薄糊不住手勤翻燒至熟剩去麫皮供

鍋燒肉 猪羊鵞鴨等。先用塩醬料物醃一二時。将鍋洗淨燒熱。用香油遍澆。以柴棒架起肉。盤合紙封。慢火熓熟。

划燒肉 但諸般肉批作片。刀背搥過。滚湯醮。布紐乾。入料物打拌。上刾燒熟。劉入堝洗瓦味醋供

腰燒鵞 鵝鴨大者。肚脊批開洗淨。醲打拌肉杖夾燒熟供

腰燒兔 只用腔子。将腿脚肉與羊腰縷切。

饋飯一匙料物打拌釀入腔內線縫合
杖夾燒熟供

碗蒸羊 肥嫩者每斤切作片。磁碗一隻先盛少水下肉。用碎葱一撮。薑三片。塩一撮濕紙封碗面於沸上火炙數沸。入酒醋半盞醬乾薑末少許。再封碗慢火養。候軟供。砂銚亦可

煮肉品

煮諸般肉法 羊肉滚湯下。盖定慢火養。〇

牛肉亦然不蓋〇馬肉冷水下不蓋入
酒煮〇獐肉冷水下煮七八分熟〇鹿
肉亦然煮過則乾燥無味〇駝峯駝蹄
醃一宿滾湯下一二沸慢火養其肉衠
油火緊易化加地椒〇熊掌用石灰沸
湯撏淨布纏煮熟或糟尤佳〇熊白批
小段焯截熟同寒食多食破腹〇鹿舌
尾冷水下慢火煮水少火慢不損味做
肉絲用〇雞老鵝青鴨滾湯下慢火養

八分熟、○虎肉罐肉土内埋一宿、鹽醃半日、下冷水煮至熟、換水加葱椒酒鹽煮熟。○煮硬肉用硇砂桑白皮楮實同下鍋立軟。○敗肉入阿魏同煮、始無用胡桃三箇、每箇鑽十數竅、臭氣皆入胡桃中。○煮驢馬腸、熟臊氣、候半熟漉出、用香油葱椒炒、盤内入胡桃二箇換水煮軟。○煮肥肉先用芝蔴花茄花同物料調稀糊、塗上火炙乾、下鍋煮熟、

肉下酒

生肺 獐肺為上兎肺次之如無山羊肺代之一具全無損者使口咂盡血水用涼水浸再咂再浸倒盡血水如玉葉方可用韭汁蒜泥酪生薑自然汁入塩調味勻濾去滓以濕布盖肺冰激用灌袋灌之務要充滿就筵上割散之

酥油肺 用獐兎肺如無羯羊肺亦可依上去血水用蜜酥加稠酪杏泥生薑汁同

和濾紐去滓布蓋氷凍筵前割散

瑠璃肺　用殺羊肺依上去血淨用杏泥四兩生薑汁四兩酥四兩蜜四兩薄荷葉汁二合酪半斤酒一盞熟油二兩已上一和勻濾滓二三次依前法灌至滿水渫就筵割散

水晶膾　猪皮刮去脂洗淨每斤用水一斗葱椒陳皮少許慢火煮皮軟取出細切如縷却入原汁內再煮稀稠得中用綿

子濾。候凝即成膾切之。釅醋澆食○文法。鯉魚皮鱗不拘多少。沙盆内擦洗白。再換水濯淨約有多少添水。加葱椒陳皮熬至稠粘。以綿濾淨入鰾少許。再熬再濾。候凝即成膾。縷切。用韭黄生菜木犀鴨子笋絲簇盤芥辣醋澆

魚膾 魚不拘大小鮮活爲佳。去頭尾肚皮薄切攤白紙上晾片時。細切如絲。以蘿蔔細剁布紐作米薑絲少許。拌魚膾入

楪飣作花様簇生香菜芫荽以芥辣醋澆○將魚頭尾煮薑辣羹加菜頭供浙西人謂之燙鱠羹

鱠醋 煨葱四莖薑二兩榆仁醬半盞椒末二錢一處擂爛入酸醋內加塩并糖拌鱠用之或減薑半兩加胡椒一錢

肝肚生 精羊肉并肝薄切攤紙上血盡縷切羊百葉亦縷細裝楪內簇嫩韭芫荽蘿蔔薑絲用膾醋澆炒葱油拌過肉不腥

聚八仙 熟雞為絲。襯腸焯過剪為線。如無羊肚針絲。熟蝦肉。熟羊肚胘細切。熟羊舌片切。生菜油鹽揉。糟薑絲。熟筍絲。藕絲。香菜。芫荽。簇楪內。鱠醋澆。或芥辣或蒜酪皆可

假炒鱔 羊膂肉批作大片。用豆粉白麪表裏勻糝。以骨魯槌拍如作湯齏相似蒸熟。放冷。斜紋切之。如鱔生用。木耳香菜簇飣。鱠醋澆。作下酒。縱橫切。皆不可。唯

斜紋切為製

曹家生紅

羊䐪肉四兩細切熊白一兩如無用肫代糟薑絲半兩水晶鱠半兩酥二錢蘿蔔絲嫩韭香菜簇鱠醋澆

水晶冷膾

循猪夾脊皮三斤淨及臕刷淨入鍋添水令高於皮三指急火煮滚却以慢火養伺耗大半即以杓撇清汁澆大漆單盤內如作煎餅要熱揺蕩令遍滿盤底候凝揭下切如冷淘㹀生菜

韭筍蘿蔔等絲五辣醋澆之

肉灌腸紅絲同上

松黃肉絲 用麩醬或榆仁醬研爛入薑汁醋松子研爛芥末等濾去滓調和得所入鹽喫肉入黃瓜絲名黃瓜肉絲

韭酪肉絲 稠酪入細切生韭蒜泥鹽少許攪勻澆肉食

雞肺 羊肺帶心一具洗乾淨如玉葉用生薑六兩取自然汁如無以乾薑末二兩制代之麻泥

杏泥共一盞白麪三兩豆粉二兩熟油二兩一處拌勻入鹽肉汁看肺大小用之灌滿煮熟〇又法用麪半斤豆粉半斤香油四兩乾薑末四兩共打成糊下鍋煮熟依法灌之用慢火煮

湯肺

肺一具生切作條或塊用薑四兩取自然汁杏泥二兩醬一匙頭鹽錢半打拌淹肺下滾汁內兩滾便盛供

灌腸

肥羊盤腸并大腸洗淨每活血杓半

凉水杓坐攪匀依常法灌滿活血
旋對不可多了多則凝不能灌入

肉下飯品

[illegible] 連皮羊淨腳五斤醋三升葫荽子一合絹袋盛塩三兩酒三盞蒜瓣三兩同煮慢火養熟壓成塊切畧曬乾

乾[illegible] 精羊肉每斤切作塊或梃子盐半兩酒醋各一盞砂仁良薑椒葱橘皮各少許慢火煮汁盡曬乾可留百日

法煮羊腸 擇燎淨下鍋煮入葱五莖橘皮一片良薑一塊椒十餘粒滚數沸入鹽一匙尖慢火煮熟放冷切作片臨食木梲盛酒醃蒸熟入楪供勝燒者作簽亦佳并棒臆尾鼈皆可製

法煮羊蹄 切為數段跅洗入沙鑵煮用生薑三片良薑椒鹽各少許葱三握濕紙糴口勿泄氣慢火煨候半熟再切細濾之一兩再煮熟供并肚托胎更宜皆可

禁中調雜溫

[illegible]肉瓜虀 每十斤切作大片細料物一兩塩四兩拌勻醃過宿次早翻動再醃半口控出此春秋醃法夏伏醃半日冬醃三日控乾用香油十兩煉熟便肉下鍋不住手攪候滷乾傾入醃滷再炒用釀醋傾入上指半高慢火熬五六滚下醬些小慢火煑令汁乾漉出篩子攤曬乾爲度如要久留肉每斤用塩六錢酒醋

各半盞經年不壞豬羊皆可

骨炙 帶皮羊脇每枝截兩段用硇砂末一捻沸湯浸放溫蘸炙急翻勿令熟再蘸再炙如此三次好酒略浸上鏇一翻便可食凡豬羊脊膂麂精肉用羊脂包炙之

紅熝腊 火精帶肥每段約三斤涼水浸一二時焯滾下鍋用葱三莖川椒茴香各三錢煮兩三沸漉出用石壓去油水切

作大片皂角汁合漿水洗再以温水淘淨肉汁澄清入醬下鍋却放肉煑不用蓋用大料物兩半紅麴半兩慢火煉軟掠去油末將肉漉出控乾調汁滋味得所下白礬末些小攪起渾脚澄清別碗裝肉汁澆葱絲供

川炒雞 每隻洗淨剁作事件煉香油三兩炒肉入葱絲塩半兩炒七分熟用醬一匙同研爛胡椒川椒茴香入水一大碗

下鍋煑熟爲度加好酒些小爲妙

熝鵝鴨每隻洗淨煉香油四兩爁變黃色用酒醋水三件中停浸沒入細料物半兩葱二莖醬一匙慢火養熟爲度

鶉雀兔鮓洗淨各別置之每斤料用白鹽麵末四兩葱三莖切一寸長酒三合胡椒蒔蘿川椒乾薑並爲細末各一錢紅麴末二兩同拌勻每十斤入熟油六兩再拌入缾裝箬蜜泥封臘月造三月

開四月熟。唯魚醬加草撥半錢

一了百當牛羊猪肉共三斤剁爛餿米汁
淨半斤擣為末。川椒馬芹茴香胡椒杏
仁紅豆各半兩為細末。生薑細切十兩。
豉醬斤半臘糟一斤。塩一斤。葱白一斤。
蕪荑細切二兩。用香油一斤煉熟將上
件肉料一齊下鍋炒熟候冷裝磁罐內
封蓋隨食用之。亦以調和湯汁尤佳錦
平章
常用

馬駒兒

馬核桃腸洗淨飜過將馬肉羊肉同川椒陳皮茴香生薑葱榆仁醬一處剁爛裝入腸內。每箇核桃裝滿線扎煮熟、就筵上割塊。又入芥末肉絲食之

盤兔

肥者一隻煮七分熟。折開縷切。用香油四兩煉熟下肉。入鹽少許葱絲一握炒片時却將元汁澄清下鍋滚二三沸。入醬些、小再滚一二沸。調麪絲更加活血兩杓滚一沸。看滋味添鹽醋少許。若

與羊尾羊肢縷切同炒尤妙

蜜兎剝皮去腸肚等。用成塊良薑橘皮川椒茴香葱并蘿蔔五七塊塡腹中。杵碎一塊在口内用水一大碗入酒醋塩油各少許。於鍋内安放于閑兎勿令着水。瓦盆盖紙糊合縫勿走氣煮覺水滚溢扯火。盆過再燒一食久即熟矣

粉骨魚 鮮魚洗淨勿切破塩醃得所。魚腹内納細料物椒薑葱絲鍋内著水入酒

半盞灑下魚滲楮實末三錢盤盖定勿走氣慢火養半日或一夜放冷置盤中其骨如粉

酥骨魚 鯽魚二斤洗淨塩醃控乾以葱薑釀抹魚腹煎令皮焦放冷用水一大碗蒔蘿川椒各一錢馬芹橘皮各二錢細沙糖一兩豉三錢塩一兩油二兩酒醋各一盞葱一握醬一匙楮實末半兩攪勻鍋內用箸叢鋪將魚頓放箬覆盖傾

下料物水浸没。盤合封閉慢火養熟。其骨皆酥

肉羹食品

骨插羹。羊肥者一枚截五段。每斤用水二碗煮轉色。下淘淨碎白粳米兩匙。葱三握。候肉半軟。下去皮山藥塊三之一。攪勻令上下濃纔候米款。入酒半盞。鹽半錢。乾薑末少許。醋半杓。更入少乳餅笲算尤佳。鶉鷃鴿亦同此製造

蘿蔔羹。羊肉一斤。煮熟切塊。切蘿蔔半斤如上切。水二碗。葱三莖。川椒三十粒。慢火煮。入乾薑末一稔。塩酒醋各少許。軟爲度

炒肉羹。羊精肉切爲縷。胃肚脂骰塊切。二兩。葱二握。水四碗。先燒熱下肉葱。入酒醋調和。肉軟下脂。薑末少許

假鼈羹。肥雞煮軟去皮。絲擘如鼈肉。黒羊頭煮軟絲擘如裙襴。鴨子黃與豆粉搜

和爲兜焯熟用木耳粉皮襯底面上對裝肉湯盪好湯澆加以韭絲菜頭供之加乳餅尤佳

蝦蟆羹 大者十隻削去毛淨控乾剃去小脚稍并肚臟生拆開再剁作四段用乾麪蘸過下鍋煮候滾入鹽醬胡椒調和供與冬瓜煮其味更佳

團魚羹 先剃去頭下鍋入大料物煮微熟漉出拆開擘去殼并膽刮洗淨控乾下

醬清汁肉煮軟擂胡椒川椒紅豆杏仁
砂仁極爛下鍋滚數沸入塩韮葱二握
調和得所供

假[illegible]

田螺清水養三日以鴨子黃灑
上令食淨勻排籠內放冷水鍋上慢火
蒸其肉盡出去腸靨以塩醬椒末橘絲
茴香末拌勻籠內先鋪粉皮一箇灑生
粉絲勻排螺肉再灑粉絲再用粉皮蓋
之蒸熟以五辣醋碗內裝或用清原汁

澆作羹供亦可

[illegible] 田螺大者煮熟去腸醬切為片。以糟汁或肉汁米熬之或供更入薑絲熟筍爲作羹菰汁尤妙

[illegible] 去腸不去鱗糝江茶抹去腥。洗淨切作大段盪鑼盛。先鋪蔥葉或芡菜或筍片。酒醋共一椀。化塩醬花椒少許。放滾湯內頓熟供。或煎食勿。去鱗少用油油自出矣

[illegible]洗淨煮軟切去碁欄片兒薄批
冷水冰浸之

[illegible]只用釅醋浸軟脊上揭去泥洗
淨淘控乾放

三[illegible]醬熟麪筋一塌碎切醬瓜兒二箇糟
薑半斤。各細切下油鍋加葱絲炒熟食
無糟薑生薑亦可

四[illegible]用白茄五箇切兩片再切作片。又
五箇切作兩段。上用刀按作棋盤樣。再

十字切。於油內煠過三分黃瓜五箇切作兩半。再切半月。塩醃片時去水薑醋內拌。生精子肉四兩煠子。塩醬薑橘絲各少許。仍用熟油炒熟。同半月茄一處拌。一半與荔枝茄一處拌。荔枝茄內入塩豉少許拌勻。又用大蘿蔔一箇切作絲。塩醃去水。細乾醬醋炒熄拌。松仁半合研爛。下於肉湯一盞內。醬醋少拌勻。分作四分於楪中心供。用松仁汁少許。

澆之同胡餅供

油肉釀茄 白茄十箇去蒂將茄頂切開剜去穰頂用茄三箇切破與空茄一處蒸肉蒸熟取出將空茄油內煠得明黃濾出破茄三箇研作泥用精羊肉五兩切燥子松仁用五十箇切破鹽醬生薑各一兩葱橘絲打拌葱醋浸用油二兩將料物肉一處炒熟再將茄泥一處拌勻調和味全裝於空茄肉供蒜酪食之

油肉豉茄　白茄十箇去蒂。切作兩半錢厚半月切。油爆得黃色。漉出。用精羊肉四兩切碎。油二兩。將肉炒熟。用生薑一兩。陳皮二片。各切作絲碎。葱二握。塩醬各一兩。醋少許。將物料茄肉同拌過。加蒜酪食尤佳

回回食品

設克兒疋剌　胡桃肉温水退皮二斤。淨。控乾下擂盆搗碎。入熟蜜一斤。曲呂車燒

餅揉碎一斤三件拌勻搓作小團塊用略同素燒餅劑包餡捏作糝子撒樣入爐貼熟為度

捲煎餅　攤薄煎餅以胡桃仁松仁桃仁榛仁嫩蓮肉乾柿熟藕銀杏熟栗芭欖仁已上除栗黃片切外皆細切用蜜糖霜和加碎羊肉薑末鹽蔥調和作餡捲入煎餅油煠焦

餻糜　羊頭煮極爛提去骨原汁內下回回

豆候軟下糯米粉成稠糕糜下酥蜜松仁胡桃仁和勻供

酸湯 烏梅不拘多少槌醋熬爛去滓核再入沙鍋下蜜嘗酸甜得所下搯爛松仁胡桃酪熬之胡桃見烏梅醋必黑此汁須用肉汁再調味同煮爛羊肋寸骨肉彈回回豆供

禿禿麻失 如水滑麪和圓小彈劑冷水浸手掌按作小薄餅兒下鍋煑熟撈出過

汁。煎炒酸肉任意食之

八耳塔 水一大碗燒滾。下蜜半斤去沫。用豆粉六兩調糊下鍋。覷稀稠添水。熟用盤子香油抹底盛澆酥油。刀裁食

[illegible] 乾麪炒熟。羅過。再炒下蜜。少加水攪成。按片刀裁

[illegible] 雞清豆粉酪攪勻攤煎餅。一層白糖末松仁胡桃仁。一層餅如此三四層上用回回油調蜜澆食之

卵缹雞卵二十箇打破攪勻。以羊肉二斤細切入細料物半兩。碎葱十莖。香油炒作燥子攪入雞卵汁令勻。用醋一盞酒半盞。豆粉二兩調糊。同雞子汁燥肉再攪勻。傾入酒瓶內。箬扎口入滾湯內煮熟伺冷打破瓶切片。酥蜜澆食

[illegible]豆粉和麪爲稠糊。於滾油內澆下煠。如𩛺食之類。或去豆粉。止用麪蜜餳花冷水調糊煠

哈里撒 小麥一碗擣去皮。牛肉四五斤。或羊肉切臠同煮麵爛。入碗攤開。澆羊尾油或羊頭油同黃燒餅供加松仁妙

[illegible][illegible]肺 連心羊肺一具浸淨。以豆粉四兩肉汁破開。麪四兩韭汁破開。蜜三兩酥半斤松仁胡桃仁去皮淨十兩擂細濾去滓和攪勻。灌肺滿足下鍋煮熟。大盤盛托至筵前。刀割楪內。先澆灌肺剩餘汁入麻泥煮熟。作受賜

女直食品

厮剌葵菜冷羹 葵菜去皮嫩心帶稍葉長三四寸煮七分熟再下葵葉候熟凉水浸拔揀莖葉另放如簇春盤樣心葉四面相對放間裝雞肉皮絲薑絲黃瓜絲笋絲萵笋絲蘑菇絲鴨餅絲羊肉舌腰子肚兒頭蹄肉皮皆可爲絲用肉汁淋蓼子汁加五味澆之

蒸羊眉突 羊一口燖淨去頭蹄腸肚等打

作事件。用地椒細料物酒醋調勻。澆肉上浸一時許。入空鍋內柴棒架起盤合泥封。發火不得大緊。候熟碗內另供原汁

蓼不剌鴨 大者一隻。撏淨去腸肚。以榆仁醬肉汁調先炒葱油傾汁下鍋。小椒數粒後下鴨子。慢火煑熟折開另盛湯供。鵝鴨雞同此製造

野雞撒孫 煑熟用脯上肉剁爛。用蓼葉數

汁澄清入白麪三斤二兩豆粉一斤搜和成劑布蓋一時許再搜捍開用米粉爲𥻦捍開細切煑熟其麪自然紅色汁任意只不犯猪肉恐動風氣

翠縷麪 採槐葉嫩者研自然汁依常法搜和捍切極細滚湯下候熟過水供汁葷素任意加麻菇尤妙味甘色翠

米心棊子 頭麪以凉水入盐和成劑棒敎過捍至薄切作細棊子以密篩隔過豆

用刀切千百次再隔過麄者再切細者有藥末却飯去如下湯煑熟漉湯起入京水盆內攪轉撈起控乾麻汁加碎肉糟薑末醬瓜末黃瓜末香菜等

山藥撥魚 白麪一斤豆粉四兩水攪如稠煎餅麪入擂爛熟山藥同麪一處攪勻用匙撥入滾湯候熟燥子汁食之

山藥餅 擂爛生山藥於煎盤內用少油攤作煎餅攤至第二箇後不用油逐旋爐

之細切如麫葷素汁任意供食之

山藥撥麫 煮熟山芋去皮擂爛細布紐去滓和麫豆粉爲劑捍切闊細任意初煮二十沸如鰊至百沸軟滑汁任意

玲瓏撥麫 白麫一斤調如稠糊以肥牛肉或羊肉半斤碎切如豆入糊攪勻用匙撥入滾湯麫見湯開肉見湯縮候熟麫浮肉沉如玲瓏狀下鹽醬椒醋調和食之極有味

玲瓏餺飥冷水和麪羊腎生脂剉碎入麪同搜拌勻捍切作闊麪下鍋煮自然滿塵矣

勾麪蘿蔔一斤切碎煮三兩沸入綠粉一匙頭勻糝於上攪勻煮至爛漉出擂布紐去滓和麪一斤捍切闊細任意

餛飩皮白麪一斤用鹽半兩涼水和如落索狀頻入水搜和如餅劑停一時再搜撧爲小劑豆粉爲粹骨魯槌捍圓邊微

薄入餡蘸水合縫下鍋時將湯攪轉逐箇下頻灑水火長要魚滚候熟供○餡子葷素任意

乾麪食品

蒸大饅頭每十分用白麪二斤半先以酵一盞許於麪内跑一小窠傾入酵汁就和一塊軟麪乾麪覆之放溫煖處伺泛起將四邊乾麪加溫湯和就再覆之又伺泛起再添乾麪溫水和冬用熱湯

和就不須多多揉再放片時揉成劑則包

若揉搖則不肥泛其劑放軟捍作皮巳

餡子排在無風處以袱盖伺麪性來然

後入籠床上蒸熟爲度

打拌餡

每十分用羊肉二斤半薄切入滚

湯略淖過縷切羊脂半斤生薑四両陳

皮二錢細切塩一合葱四十茎細切香

油炒煮熟杏仁五十箇松仁二掘剁碎

右拌匀包大者每分供二隻小者每分

供四隻

羊肉餡 每斤縷切入羊脂四兩骰塊切橘皮一箇碎切杏仁十粒椒末一錢茴末半錢葱十莖細切香油二兩醬一兩擂先將油煉熟下葱醬炒另入醋一合調麪一匙作撓傾鍋內同炒熟與生餡調和得所依上包

熟猪餡 去皮熟猪肉縷切細熟筍縷切細加川椒末物料同前製打拌滋味得所

捌作小圓包

羊肚饀 羊軟肚三箇軟肺一箇羊舌熟者五箇乘熱縷切精生羊肉半斤脂四兩縷切用葱心十五莖豉三合生薑四兩陳皮二片椒茴香各一錢煉熟油打炒葱入鍋搭鹽少許打拌滋味得所作餡用

平坐小饅頭生餡

撚尖饅頭生餡

臥饅頭生餡春前供

様花饅頭熟餡

壽帶龜熟餡壽延供

龜蓮饅頭上同

箇切作四片每盞內先鋪一片裝新蓮肉去心雞頭肉松仁胡桃仁楊梅仁乳餅蘑菇木耳鴨餅子排放肉餡掩折定蒸熟匙翻在楪內供用濃麻泥汁和醋澆之

水晶[illegible] 精羊肉半斤䏶肪羊肚羊尾子腰竹笋決明各四兩羊舌五箇煮熟縷切橘絲半兩薑絲二兩香油二兩炒葱絲五莖麪醬半兩研鹽斟酌用薑末半

兩調粉撻四兩打拌不粉皮熟油抹過
切作四片盞盛裝餡蒸熟匙翻楪內澆
好湯供

從食品

自然𩜾頭麪三斤內一斤作酵麪一斤
作湯麪一斤餳蜜水和三件麪一處和
勻揉一二百拳再放煖處停一時許伺
麪性行暄泛再揉一二百拳逐旋取麪
作劑用骨魯搥捍開入紅燸爐熱鏊上

亦可○捍餅入蜜少許不脆硬

山藥餅 熟山藥二斤麪一斤蜜半兩油半兩和搜捍餅

燒餅 每麪一斤入油半兩炒塩一錢冷水和搜骨魯槌研開鏊上煿得硬糖火內燒熟極脆美

肉餅 白麪一斤熟油二兩半猪羊脂各二兩剁碎酒一小盞麪同搜如硬入羊骨髓分作十劑捍開包餡餅子印

花樣入爐熯熟筵席上大者每分供二箇小者供四箇餡與饅頭生餡同或者供素食蜜穰餡素穰亦可

蜜餅 麪十斤蜜三兩半羊脂油春四夏六秋冬三兩猪脂油春半斤夏六兩秋冬九兩溶開傾蜜攪勻澆入麪搜和勻取意印花樣入爐熬紙襯底慢火熯熟供

七寶卷煎餅 白麪二斤半冷水和成硬劑

漩旋添水調作糊。銚盤上用油攤薄煎餅包餡了如捲餅樣。再煎供餡用羊肉炒燥了。蘑菇熟蝦肉松仁胡桃仁白糖末薑米。入炒葱乾薑末塩醋各少許調和滋味得所用。

金銀捲煎

鴨卵或雞卵。打破清黃另放添水調開。加豆粉再調攤作煎餅包餡再煎每分供一對作下飯餡炒熟

[illegible]

麪一斤半。入落化酥十兩。或猪

羊油各半代之。冷水和鹽少許。搜成劑。用骨魯槌捍作皮。包炒熟餡子。捏成角兒。入爐爊熯熟。供。素餡亦可。

烙麪角兒 麪一斤半。燒湯升半。候滾傾下麪。八停留二停作糁。用湯攪烙熟。取出晾冷。搜劑捍皮。包炒熟餡子。捏成角兒入鏊脫下。爐熬煿熟。素餡皆可。

[illegible] 以麪調作稠糊。攤作厚煎餅。翻轉慢火煿熟。不可焦了。取出入瓷和為

剂捍爲厚餅樣，包熟餡了，印脫花樣，深

油煠黃色，或手按圓煠之，素餡亦可。

[illegible]麪二斤半，內六分熟水和減酵各

一合，化作水入麪調打，泛爲度。餡用熟

者，丸如彈子，將麪餡上手包，裝丁虎口，

即出滾深油內煠熟爲度。

[illegible]麪一斤，香油一兩，傾入麪內，拌

以滾湯斟酌，逐旋傾下，用杖攪勻，添[illegible]

熟麪，挑出鍋攤冷，捍作皮，入生餡包，以

齋腙之。作娥眉樣。油煠熟。筵上供。每分四隻。

素食 素下酒并

素食 素下飯

假鰒魚 每十分。乳團二箇。薄批。方勝切。入豆粉拌。煮熟。磨菇絲四兩。天花桑莪各二兩。山藥半熟。去皮。甲葉切四兩。筍甲葉切四兩。糟薑片切三兩。梳內川椒湯過。熟汁澆。

假[illegible] 每十分生麪觔一塌。手按薄。鹽[illegible]

鋪粉皮。灑粉絲抹過。將麪觔鋪粉皮上
蒸熟。用油抹過候冷。切三寸長細條。三
色粉皮各一片如上切熟麪觔一塊切
絲笋十根切絲。蘑菇三兩絲油炒。簇裝
碗內盪過熱汁澆。

[illegible] 牛乳一升銀石器熬。候凝入碗用
葅鹽可供兩分

假[illegible] 麪觔切作片爊過。用杏泥椒薑醬
醃兩時許搯濕。先把葱油然後同水研

乳椒薑調和勻，筍蘑爍過合汁供。

[illegible]熟麪觔切肺樣塊，五味醃豆粉內滚煮熟合汁供。

[illegible]切細麪煮熟過水，用麪觔同豆粉灑顏色水搜和捍餅細切焯熟，如鱔魚色，加乳合虀汁澆麪供。

[illegible]每麪一斤，熟山藥一斤，薑汁一兩，豆粉一合，入水搜和如水滑麪硬，骨魯槌研開切作筭子，入豆粉卧定案上

搓約長尺許。下鍋煮熟。合蘸素汁任用

酸餡 饅頭皮同褶兒較薄餡子任意豆餡或脫或光者。

素餡 栗子黃松仁胡桃仁麪觔薑米熟菠菜杏麻泥入五味醬打拌滋味得所搦餡包。

菜餡 黃虀碎切。紅豆粉皮山藥片加栗黃尤佳五味拌打拌搦餡包

造水晶饅頭包子餛飩角兒糝字撒餡做此

製造。磨汁濾。

澄沙餡 紅豆煮熟研爛淘去皮。小蒲包濾極乾。入沙糖食香摻餡脫。或麪劑開做此餡造燈糖千葉蒸餅。

豆蒸餡 菉豆磨破浸去皮蒸熟。入油塩量汁拌摻餡包。

專蒸餅 麪一斤上籠紙襯蒸過。先以油水中停攪。仍餳汁傾入麪拌和豆粉為糕捍作薄餅細攢。摺兒。兩頭相啣綷住手

按開再加粉粰。骨魯拖研圓油煠控起

蜜浣糝松仁。

[illegible]等做肉油餅造餡用蜜或棗穰包

[illegible]每十分熟山藥二斤。乳團一箇。各

研爛。陳皮三片。生薑二兩。各剁碎。薑末

半錢。鹽少許。豆粉半斤。調糊一處拌。再

加乾豆粉調稠作餡。每粉皮一箇。粉絲

抹濕入餡。折掩捏魚樣。油煠熟。再入蘑

菇汁。內煮。楪供。糝薑絲菜頭。

酥爆麪脯 每十分生麪觔四塌。細料物二錢。韭三根。塩一兩。紅麯末一錢同剁爛如肉色。温湯浸開。搓作條煑熟。絲開醬醋合蘑菇汁醃片時。控乾油煎。却下醃汁同炒乾。

麪錢 熟麪觔絲碎。筍片。木耳。薑片。或加蘑菇。桑莪葷下油鍋炒半熟。傾入擂爛醬椒沙糖少許。粉牽。熓熟。俟汁乾供。

带汁麪錢 製造同上。加浸蘑菇汁。菠菜。火

許帶汁供

三色脯 桑莪磨菇乳團下油鍋少塩炒。用原滷合汁供。

炙脯 熟麪觔隨意切。下油鍋掠炒。以醬醋葱椒塩料物擂爛調味得所。醃片時用竹簽插。慢火炙乾。再蘸汁炙。

炙蕈 肥白者湯浴過握乾。塩醬油料等拌。如前炙之

酒炸蕈 搽根裁去沙土內。米泔浸經宿令

鮮瀷脆軟絲開用炒葱油薑橘絲塩醬料物酒攪匀。炸熟供。不用醋。

假鰒魚 熟蓮肉不切。薑肉剉散堤焯過物料醃油爁楪供。

素骨頭 乳團豆粉生麪一斤。塩醬茴香橘皮椒末和匀。蒸熟。切作骨頭樣。油煠却入醬汁𤍠沙熟。大麻子加沙糖合汁。慢火爊入少麪牽。不須用油麻子炒不熟令人瀉。

煠山藥 熟者切作段粉牽內蘸摻槌子水拌的桲煠熟供

假魚鱠 薄批熟麵觔用薄粉皮兩箇牽抹濕上下夾定蒸熟薄切別染紅粉皮縷切筍絲蘑菇絲蘿蔔絲生菜香菜間裝如春盤樣用鱠醋澆

水晶鱠 瓊芝菜洗去沙頻換米泔浸三日略煮一二沸入盆研極細下鍋煎化濾去滓候凝結縷切如上簇盤用醋澆食

假水母線 以蒟蒻切絲滾湯焯。如上裝簇。膾醋澆食。

煎酥乳酪品

煎酥法 羊脂一斤。猪肉四兩。慢火熬濾去滓。梨一箇去皮穰薄切。栗肉十箇薄切。紅棗十五箇去核切。燈心一小把。皂角一寸碎。芫荽子少許。熬候梨乾再濾收貯。

造酪法 牛乳不拘多少。取於鍋釜中緩火

煎之，緊則底焦。燒牛馬糞火為上。常以杓揚，勿令溢出。時復徹底縱橫直勾，勿圓攪。若斷，亦勿口吹。吹則解。候四五沸便止。瀉入盆中，勿揚動。待小冷，掠去浮皮，著別罐中，即真酥也。餘者生絹袋瀘熟乳，乾淨磁罐中卧之。酪罐必須火炙乾，候冷，則無潤氣，亦不斷。若酪斷，不成。其屋中必有蛇蝦蟇故也。宜燒人髮，牛羊角辟之，則去。其熟乳，待冷至溫如人

體爲候。若適熱卧則酸。若冷則難成。濾訖。先以甜酪爲酵。火率熱乳一升。用甜酪半匙。著杓中。以匙痛攪開。散入熟乳中。仍以杓攪勻。與罏絮之。匾覆。雖令暖良久。換單生布蓋之。明旦酪熟。或無舊酪。漿水一合代之。亦不可多。六七月造者。令如人體。只置於冷地。勿蓋。煬。冬月造者。令熱於人體。

造乾酪

七八月間造之。烈日炙酪。酪上皮

成掠取更炙又掠肥盡無皮乃止
許鍋中炒少時即出盤盛曝乾浥浥時
作團如梨大又曝乾收經年不壞以
供遠行作粥作漿細削以水煮沸便有
酪味

造乳餅 取牛乳一斗絹濾入鍋煎三五沸
水解醋點入乳內漸漸結成漉出絹布
之類褁以石壓之

乾乳團 用酪五升下鍋燒滾入冷漿水半

升自然撮成塊如未成塊更用漿水一盞決成塊漉滓以布包團搦如乳餅樣春秋月酪滾提下鍋用漿就之夏月滚傾入盤就

造諸粉品

藕粉 藕者洗淨截斷磓中擣爛布絞取汁以密布再濾澄去上清水如汁稠難澄添水攪即澄為粉服此輕身延年

雞頭粉 並取新者蒸熟烈日曬皮即

開春作粉

芡粉 與藕粉製造同凫茨澀藕葛根芋頭

茯苓等皆可造

庖厨雜用

大料物法 蕪荑仁 良薑 蓽撥 紅豆 砂仁

川椒 乾薑炮 官桂 蒔蘿 茴香 橘皮 杏仁

各等分為末水浸蒸餅為丸如彈

調和省力物料 馬芹 胡椒 茴香 乾薑 官桂

花椒各等分碾為末滴水隨意丸每用

調和撚破入鍋出外者尤便

造麥黃

六月內取小麥淘去浮者水浸烈日曬七日每朝換水至第七日撈出控乾蒸熟罨覆盦盒黃上曬乾造鮓用

造榆錢黃

榆錢不拘多少曬乾於磁器內鋪榆錢一層撒麵一層如此相間以漿水淋候軟控起用麵麥拌匀覆蓋盦黃上曬乾為度

淋作類

染紅以絲物帛十兩為率

蘇木四兩　黃丹一兩

槐花一兩炒香　明礬一兩為細末

右件先將槐花炒香碾末用淨水二升熬一升之上濾去滓下白礬末些子攪勻下入沸湯一椀化開下黃絹另浸半時許先將蘇木用水兩椀熬至一碗之上濾去滓將汁頓起留頭汁再入水一碗半煎至八分一碗濾去滓再與頭汁

相和別頓起將滓再入水二碗煎至一碗濾去滓與第二汁相合下黃丹在二汁內攪勻下入凡了顏帛覺轉令勻浸片時扭起將頭汁溫熱下染出帛急手提轉浸半時許可提轉五七次扭起顏色鮮紅可愛只當掛於風頭內不可令日曬[illegible]退了顏色

又法

槐花與蘇木同熬用之極妙

染茶褐

以十兩帛爲率

蘇木　明礬分兩與小紅同

右件用噀蒸色染法皆與小紅一體至下了顏汁時扭起將汁煨熱下綠礬不可多下當旋旋看顏色深淺却加多則黑少則紅務要得中

紫褐紗羅

以絹十兩為率

蘇木四兩碎剉　橡斗一兩研碎

白礬二兩　綠礬半兩

右件與前染小紅法同其綠礬看顏色

深淺用不可多畧亦不可少務要得中綠礬別用冷水化開將染出物扭乾抖開搽入綠礬水内看色加之

[illegible]以帛十兩為率

黃蘆研碎斤半　白礬研碎二兩

右件黃蘆依煎蘇木法作三次煎熬亦將物先礬了然後下顏色汁內染之臨了時顏色慢熱下碌礬在汁內攪勻下物常常要提轉不歇恐顏色不均其

承此[illegible]用看顔色淺深逐旋加入

[illegible] 以物帛十兩爲率

荊葉 五兩 白礬 二兩 皂礬 少許

右將荊葉煎作濃汁亦先礬過物帛扭乾方下顔色汁內皂礬旋看顔色輕重明之

[illegible]法 先將皂礬用冷水化開別作一盆將所染物帛扭乾抖擻開下入皂礬水盆內提轉令勻扭些子看色淺深如

色淺下入顏色內提轉染一時許再扭

此于舊顏色好便扭出若色淺再依此

皂礬入盆內將所染物帛便下皂礬內

其色已正矣凡用皂礬須作三次下慎

勿作一次下了

用紅茶染鐵漿水軋之

五倍子　綠礬　白藥煎　秦皮

右爲末湯浸染

洗練絲法 不揀多少揉汁浸絲
洗練

洗氊衣法 如氊油污法猪蹄爪煎湯乘熱
洗

洗竹布法 衣服惟竹布不可揉先揉則隨
手斷裂酒是摺疊聚只用隔宿米泔浸
半日次用温水淋以手壓乾曬則垢膩
皆可盡

洗焦葛法 清水揉梅葉洗焦葛衣經夏不

脫

又法 梅葉搗碎泡湯洗衣易脫○梅葉煮衣服用梅葉洗

洗黃衣法 濃煎梔子濯之如新

[illegible] 搗松子肉洗則滋潤不脆

[illegible] 糊時入好末茶少許或煎濃茶滷搭色入香油一滴薄糊糨之

[illegible] 洗羅絹衣服稍覺有垢膩即折置桶內溫皂角湯洗之移時頻頻反覆

且浸且拍覺垢膩出盡却別過溫湯又浸之又拍不必展開逕搭於竹竿上候滴盡方展開穿而晾之不搓不熨候乾摺折藏之

洗彩色法

洗彩色膩衣服膠水浸半日然後溫湯洗之

洗白衣法

取白菖蒲不犯鐵用銅刀薄切曬乾搗作末欲淨衣服先以末於水盆內攪了後將衣服只可攏少時垢膩自

脫落白淨

練絹帛法 先用釅桑灰或豆稭等灰或竈中柴灰煑熟絹帛然後用猪胰練帛之法伺灰大滾下帛候沸不住手提轉不可過熟過熟即爛不可太生太生即脆驗絹生熟法煑熟絹就手扭此隨手散開即未熟再煑候扭住不散為度

用胰法 以猪胰一具用灰搗成餅陰乾如用時量帛多寡剪用稻草一條折作四

掐長條槎湯浸帛如無膩只用瓜蔞去
皮將滚剁碎入湯化開浸帛亦可

造新漿法

細白粟米一斗　朴消四兩
皂角三箇搥作濃汁

右先將朴消用滚湯泡開澄定去其沙
泥將與皂角汁相和先將米用沸湯泡
兩三次然後將滚湯醠在缸罈内將米
投入就將皂角汁投入攪勻五六日便

爛依常法造

[illegible] 治油污衣服并顏色書畫等物

龍骨一兩半　滑石二兩

烏魚骨二兩　白墡土二兩

右爲末糝污處紙襯熨油污多日者再用油抹污處熨

洗油墨污衣

半夏　烏魚骨　滑石　白礬枯各等分

右爲末油污者油潤一宿墨污者淡墨

潤之洗淨燈草擦擦去又一法墨汚者嚼
生杏仁旋吐旋洗嚼粟飯亦可

香譜

彙選圖

四和凝香　百花　碎瓊　靈英　寶篆　清真

文苑　沉香二錢　檀香　蔓香　甘松　玄參　丁皮　麝香　兩錢半　兩一分　一分　一分一兩一分一分

新料　真降　檀香　甘松香　茅香　十四　半兩　半兩　半兩四兩

笑蘭　檀香　蔓香　沉香　降真　藿香　檳子　甲香　二錢半　兩一分　半兩　一錢　一錢半　兩

清遠　茅香　生結　沉香　麝香　檀香　半兩　三分　一分　一錢半　兩

錦囊 腦子茯苓麝香木香檀香藿香丁香錢半兩一錢半兩半兩一分半錢

醒心 芷白麝香腦香甃香沉香腦子錢六錢一錢一兩半兩一錢

凝和 麝香丁香檀香甲香結香甘草腦子一錢半兩兩半一錢一錢一分一錢

已上碾爲細末用蜜少許拌勻如常法

燒於內帷寶篆香不用蜜

寶篆香

沉香　白檀香　降真香

乳香各一錢　苓苓香八錢　大黃二錢

甘松一兩　藿香四錢　香附子一錢

玄參二錢　白芷八錢　藁本八錢

右爲細末煉蜜爲丸如小指尖大捏作餅寒水石爲衣〇甲子日擣丙子日碾戊子日和庚子日丸壬子日盛入葫蘆內至甲子日開先燒二餅供養天地神祇畢然後隨意焚之修合忌婦人雞犬見之

室中春浸　東平李子新方

腦子二分半　麝香一錢半　白檀二兩

乳香七錢　沉香三錢　寒水石三兩燒

右件為極細末煉蜜并鵞梨汁和勻為餅就濕罨寒水石末中磁餅合收貯

春消息

歌括云人人盡道是江梅萼一兩丁香一兩茴更用甘松苓半兩麝香一分是良媒○右為細末煉蜜和令得中磁盒盛埋地中半月可燒

[illegible]香

雪白雲香　以酒煑入炷末和勻燒

[illegible]歌括六十兩箋香一兩檀楓香兩
半各秤盤更加一兩玄參末硝蜜同和

[illegible]

[illegible]

龍腦一錢　白檀一兩

白芷三兩　茅香一兩

草荳蔻一兩去皮　香附子三兩

青木香半兩　丁香一兩

酸棗仁一升入水研汁一碗煎成膏

艾蒳一兩 松樹上青衣是也

右件爲末以酸棗膏搜和入艾蒳熟窨和勻木臼內杵令不粘得所丸如彈子大每燒一丸煙直起三尺許結成毬子移時不散

[illegible]

沉香　檀香各三錢　丁香六錢

右件爲末以麝香一字龍腦半錢生蜜和之

[illegible]香

箋香　檀香　降真香各錢分

腦子一字　麝香半字　舶上丁皮三分

右為細末入炭末半兩煉蜜和勻久窨

燒之如要煙聚入製甲香一字

藏春毬標　黃魯直方

黑角沉兩半　丁香一分

臘茶末一錢各之　定粉一粒如米大即韶粉

麝香一字　白蜜一錢置飯上蒸熟

鬱金（小者麥麩炒赤[illegible]分）

右件各爲末先細研麝取臘茶之半字先湯點澄清調麝次入沉香丁香鬱金次入餘茶及定粉共研細乃入蜜使稀稠得所收沙餅器中窨月餘取燒久窨尤佳燒時以雲母銀葉襯之

木犀香

附干　沉香

紫檀香　箋香

降真香各十兩　甲香二兩用灰汁煮兩三沸淨洗

薰陸香　篤耨香

塔乳香各五兩　丁香

木香各二兩

右搗為末入麝香半兩梅花腦子一錢用薔薇油細和作餅子瑠璃瓶盛窨地一日

杏花香

甘松　川芎各半兩　麝香少許

右爲末煉蜜拌和丸如彈子大安在爐中恰似杏花迎風燒之尤妙

勝茉莉

沉香一兩　檀香

金顏香各二錢研細　大丁香十粒研細末

腦麝各一錢

右麝用冷臘茶清三四滴研細續入腦子同研木犀花方開未離披者三大盞去蒂於淨器中研爛如泥入前作六天

煎研勻拌成餅或用模子脫成花様

窨入器中窨一日

木犀香

採木犀未開者以生蜜拌勻不可蜜多實捺入瓦罐中入地埋窨愈久愈奇取出却入乳鉢研勻拍成餅子油紙裹收旋取燒採花時不可犯手剪之為妙

木犀香

冬青子絞汁同桂花蒸窨乾入爐燒類木犀也

小龍涎 沉香一兩龍腦半兩爲末用鵝梨汁和作餅子燒之

薰香

[illegible]香 採牡丹蘂與荼蘼花清酒拌浥潤得所當風陰一宿杵細捏作餅子窨乾上用腦子塗擦安於枕前

拂手香 滋潤白檀三兩銼末用蜜三錢化湯一盞許炒令水浸稍覺滲濕焙乾杵羅極細入水腦一兩研將阿膠一片化

湯入糊入木臼中搗三五百杵捏作餅子或入花模子窨乾中穿一穴用綵線懸胸前

[illegible]

苓苓甘松白檀茴香微炒各半兩丁香一分木香一錢同為末入腦麝各少許

[illegible]

丁香　箋香　沉香

檀香　麝香略各一兩　甲香兩三

右件爲末煉蜜溲拌之入窨月餘

南劒州梅花香方

木香　　　檀香　　　甘松各半兩

藿香葉　　牡丹皮　　茆香

苓苓各一兩　丁皮　　　三柰子

官桂　　　辛夷各二分

右爲麤末以甘蔗汁拌濕紙蓋日曬汁盡爲度

甘松　藿香

茴香　苓苓各一兩畧焙

檀香搗碎洗浸蒸過曬乾　丁香各半兩

右為麄末紙包近肉或枕中放七日入

腦麝少許

洗衣香　牡丹一兩甘松一分搗爲細末每

洗衣最後澤水入一錢

假薔薇面花子

甘松　苓苓香　丁香

檀香各一兩 藿香葉半兩 白芷

香墨 茴香各一

右件為細末入黃丹少許以熟蜜和拌稀稠得所隨意脫之腦麝為衣與真者無異

貴人絕汗香

丁香一兩 川椒六十粒

右丁香為末以椒碎在丁香內以絹袋盛而佩之永絕汗氣

茨粉　青木香　麻黃根

甘松　藿香　苓苓香

附子 炮多 等分

右爲末浴罷以生絹袋藥傅身

治香法

向宗旦云松上寄生草合香香烟不散

凡合香成 用不津甕合盛封以蠟紙于固入淨地埋五寸埋日餘

凡和香 用蜜須微煉數沸不可大過仍入蘇合油若蜜一斤入油二兩同煉大妙

凡治檀香須揀真者剉如米粒大慢火炒令煙出紫色斷氣即止

凡甘松零陵之類須揀去枝莖頭乾揉碎揚去塵土不可用水洗湯恐損香

凡治茅香須揀好香剉細以酒蜜水潤一夜炒令赤燥為度

治甲香法須揀如龍耳者好自餘小者次也取一二兩以來先用灰汁一碗煮盡後用泥內方同好酒一盞煮盡入蜜半匙炒如金色

煉蜜法

須是好蜜以綿濾過入瓷罐內用油單三兩重緊縛定入釜內重湯煮一日却取出再煎數沸出水氣經年不動

煉炭 凡合香用炭不拘黑白須重燒煉過通紅於瓷器內蓋令冷一去炭中餘薪之煙二去炭中雜穢之氣

香灰 茄子稭燒為灰每燒香以一錢大燃紅次燒香灰燒存性

香餅 堅硬羊脛木炭三斤杵為末黃丹定粉針砂牙硝各半兩入炭末中拌勻爛煮棗一升去皮核杵炭末作餅子或棗肉少以煮棗汁和之餅子大小隨意

造一枚可燒一日

飛獐腦法　取獐腦一兩以兩盞合之濕紙糊口文武火熁之半時辰取起候冷收之

閨閣事宜

洗面方　官粉十兩　蜜陀僧一兩　白檀一兩　黃連半兩　腦麝各少許　蛤粉五兩

輕粉二錢　朱砂二錢

金箔九筒　鷹條一錢

右件爲細末和勻用

常用和粉方

好粉一兩　蜜陀僧一錢

腦麝各少許　白檀一錢

蛤粉半兩　輕粉一錢

黃蓮半錢水淘置紙上乾　黃粉二錢

白米粉子二錢

右件爲細末和匀用

麝香十和粉方

官粉一兩水飛　朱砂二錢

蛤粉白熟者水飛　鷹條二錢

密陀僧五錢　檀香五錢

腦麝各少許　紫粉少許用之

寒水石和腦麝同研

右件各爲細末和匀入腦麝香以

花爲度

[illegible]雞子一箇破頂去黃止用白將

粉一處裝滿入蜜陀僧半錢紙糊頂了

再用紙渾裹水濕之以文武火煨候乾

爲度取出用塗面終日不落瑩然如玉

[illegible]滑石一斤極白無石者水飛

過每斤內用

心紅二錢　輕粉五錢　麝香少許

右件同研極細用之其粉如肉色爲度

塗身體利汗

石灰方 治大人小兒夏月痱子瘡及熱毒瘡。

蛤粉三兩 石灰一兩炒 甘草一兩為末

右件同和拌勻。以綿子搵撲之。

[illegible]方

香油二斤 桕油二兩另放 訶子皮一兩半

沒石子六個 五倍子兩半 真膽礬一錢

川白藥煎三兩 酸榴皮兩半 猪膽二箇另放

旱蓮草兩半

右件爲麁末先將香油鍋內熬數沸然後將藥末下入油內同熬少時傾出油入罐子內盛微温入栢油攪漸入猪膽又攪令極冷入下藥

苓苓香　藿香葉　香白芷

甘松各三錢　麝香一錢

再攪勻用厚紙封罐口每日早午晚時各攪一次仍封之如此十日後先晚洗頭髮淨次早髮乾搽之不待數日其

髮黑紺。光澤香潤。不染塵垢。更不須再洗。用之後自見也。黃者黑。旱蓮臺諸處有之。科生一二尺高。小花如菊。折斷有黑汁。名胡孫頭。

掠頭油方

每香油一斤。棗枝一根剉碎。新竹片一根截作小片。不拘多少。用荷葉四兩。入油同煎至一半。去前物加百藥煎四兩。與油再熬。入香物一二味。依法搽之。

黄耆　仁　當歸
白芍藥　白芷　甘草
甘松　藿香　苓苓香
白檀　白附子　白歛
白芨 兩錢　腦麝 拌

右件以清香油三斤浸五七日銀石器熬黄色用綿子濾過入黄蠟四兩再熬成膏柳箄子不住手攪冷

[illegible]油方

沉香　蔓荊子　白芷

南没石子　躑躅花　生地黄

苓苓香　附子　防風

覆盆子　訶子肉　蓮子草

芒硝　丁皮輅

右件等分入卷栢三錢洗淨曬乾各細剉炒黑色以寬紙袋盛入磁罐內每用藥三錢以清香油半斤浸藥厚紙封七

日每遇梳頭淨手蘸油摩頂心令熱入髮竅不十日禿者生髮赤者亦黑婦人用不禿髮黑如漆已禿者旬月生髮

[illegible] 亂髮淨洗曬乾以油煎令焦就鐺內細研如膏搽頭長髮

又方 凡婦人髮禿酒浸漢椒搽髮自然長

[illegible] 側栢兩片如手大榧子肉三箇胡桃肉二箇

右件研細擦頭皮極驗或浸水掠頭亦

可

又方

白附子　密陀僧　茯苓

胡粉　香白芷　桃仁各一

右件為細末用乳汁臨卧調塗面上早

辰漿水先十口效

金國宮中洗面方

白丁香　白僵蚕　白附子

白牽牛　白茯苓　白蒺藜

白芷　白芨

右件八味入皂角三錠去皮弦汞豆以

許爲末常用

大阿[illegible]膠丸

天門冬二兩　百部二兩

皂角二斤去皮酒炙　杏仁二兩

冬瓜子半杯　茯苓去皮

大豆十兩去皮蒸　清膠四兩火炙

土瓜根五兩　香附子二兩

瓜蔞一箇　甘草半斤

益智子一斤（燒灰用槳米和成丸慢過）

右件和合焙乾搗羅爲末早辰加澡豆

末用其瘢自去

[illegible]

仲春收桃花陰乾爲末七月七日取烏雞血和之塗面及身紅白鮮潔大驗

[illegible]方

五月五日收帶根天麻（紫白）者倚剉紫花苗天麻曬乾燒灰却用商陸根搗自

然汁加酸醋作一處絹絞淨拽天麻子餅炭火煆過收之半年方用入面藥丸能潤肌

[illegible]治黶黯風刺面垢

白茯苓　白牽牛頭末　黑牽牛頭末

白芷　玉女粉　白丁香

白斂　白芨　蜜陀僧

白殭　鷹條

右件各等分為細末雞清和為丸陰乾

每用唾津調搽面神効。

[illegible] 治遍身爛氣惡氣及口齒氣

丁香一兩半　藿香葉　苓苓香

甘松各三兩　香附子　白芷

當歸　桂心　檳榔

益智仁一兩　麝香半兩　白荳蔻仁二兩

右件為細末。煉蜜為劑杵千下。如桐子大每噙化五九。常覺口香。五日身香。十日衣香。二十日他人皆聞得香。

[illegible]者尚參稈不拘多少燒作
灰用水淋取濃汁如釅醋色方可用磁
砂白茯苓蒼朮三味等分為細末每用
三大錢藥末用前灰汁三大碗於砂鍋
内同煎數沸乘熱如常洗脚淋滞至溫
又添熱者浸滞不過數次自然柔軟易
扎矣或於脚面生小小瘡勿疑乃是毒
氣出面部以訶子研為細末付之即痊
此方出於至人神妙之甚不可盡述三

十歲婦人亦可爲之。

[illegible]

地骨皮同紅花爛研極細。如針挑破處付之成瘡者次日結掩。

[illegible]灰方

桑柴灰　柳柴灰　小灰

石灰　陳草灰

右件五灰用水煎濃汁入鹼醋點之。凝定不散收貯。

[illegible]

不問遠年近日酸漿燒灰

存性為末酒送下在上食前服在下食後
服兒額痒即從元入處出。

[illegible]

用漢椒雜菜萸盒中收貯

用乳浸一宿。次日以益母草燒
灰淋汁入麩少許絹袋盛珠輕手揉洗。
則光明如新。忌近麝香色昏暗。

[illegible]

用鵝鴨糞曬乾燒灰熱湯澄
汁洗絹袋盛珠。

[illegible]

以梔子皮熱湯浸水洗。研羅

蔔醃一宿。即白淨。

退[illegible][illegible][illegible]法 芭蕉水洗兼浸一宿自然潔白。

洗[illegible]氣衣[illegible] 珠把屍氣者以益母草煎濃汁就炭灰揉洗潔淨。

洗[illegible][illegible]物 以阿膠水尾刷刷之然後以水冲滌

洗[illegible][illegible] 水煮未賊令軟擾洗以甘草水滌之

[illegible][illegible] 淺盆貯水安牙物浸之烈日中曬須